

Pulpo al Mole



50 min



4 porciones

Ingredientes

Para el mole

1 Paquete de mole negro Mimole
1 taza de puré de tomate
2 tazas del caldo de su preferencia (pollo, res, cerdo, vegetales)

Para la receta

1 ¼ kg de pulpo limpio
4 hojas de laurel
1 ramita de romero
4 ramitas de tomillo
20 granos de pimienta negra
½ cebolla
1 cabeza de ajo
4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
Sal y pimienta para sazonar
4 ramitas de romero para adorno

Modo de preparación

1. Preparar la pasta de mole siguiendo las instrucciones que se encuentran en la etiqueta.

2. En una cacerola ponga el pulpo, laurel, tomillo, una ramita de romero, la cabeza de ajo cortada a la mitad, la media cebolla, una cucharada de sal y los 20 granos de pimienta negra, añada suficiente agua para cubrirlos. Cubra la cacerola y con fuego medio lleve a ebullición. Ajuste el calor para que hierva a fuego lento y el pulpo tenga el termino deseado. Retire el pulpo de la cacerola y déjelo enfriar a temperatura ambiente.

3. En un asador encienda carbón o alternativamente establecer los quemadores de una parrilla de gas a altas temperaturas. Con la ayuda de una escobilla unte el pulpo con el aceite de oliva, sazónelo con sal y pimienta. Asele rápidamente de manera que quede tostado por afuera y tierno por adentro.

4. En un plato extendido ponga una base de mole, coloque el pulpo sobre ella, adorne con ramitas de laurel.